RATGEBER

Wenig erfreulich

Dubai-Schokolade: Schadstoffe statt Genuss und feinster Zutaten

18.03.2025, 10:05 Uhr

Artikel anhören

Na ja ...
(Foto: Oliver Berg/dpa)

Artikel teilen

Folgen auf:

Lange Schlangen vor Läden, Kunden, die bis zu 30 Euro pro Tafel zahlen: Dubai-Schokolade sorgt seit einiger Zeit für Aufregung. Immer mehr Hersteller bringen sie auf den Markt. Warentest hat sechs davon gekostet.

Angefeuert durch unzählige Videos in den sozialen Netzwerken, die den Genuss der mit Pistaziencreme und gebackenen Teigfäden gefüllten Süßigkeit zelebrieren, nahm der Hype um Dubai-Schokolade seinen Lauf. Infolgedessen versuchen immer mehr Hersteller, die Schokolade an Mann und Frau zu bringen.

Die Stiftung Warentest wollte wissen, ob sich der Trend nicht nur für Hersteller und Händler, sondern auch für Kunden lohnt, hat sechs verschiedene Tafeln Dubai-Schokolade eingekauft und ins Labor geschickt. Benotet wurden die Produkte nicht. Die Tester wollten aber wissen: Wie viel Füllung steckt darin und wie viel Pistazie? Und wie ist es um die Qualität bestellt? Finden sich Schadstoffe in den Tafeln?

PANORAMA 21.12.24

Verbraucherzentrale warnt

Labor findet kritische Schimmelspuren in Dubai-Schokolade

Folgende Schokoladen wurden untersucht:

- Dubai Chocolate bar Milk. Herkunft: Niederlande, 220 g: circa 14,95 Euro (6,80 Euro/100 g),
- Fex Dessert Milk Chocolate Pistachio Kadayif. Herkunft: Vereinigte Arabische Emirate, Dubai, 190 g: circa 28,03 Euro (14,75 Euro/100 g)
- Le Damas Dubai Chocolate Kunafa & Pistachio. Herkunft: Vereinigte Arabische Emirate, Dubai, 200 g: circa 21,99 Euro (11,00 Euro/100 g)

- Muya Dubai Art Schokolade Vegan. Herkunft: Deutschland, 100 g: circa 24,90 Euro
- Lindt Dubai Style Chocolade Pistazie & Kadayif. Herkunft: Deutschland, 145 g: circa 9,99 Euro (6,89 Euro/100 g)
- Chocovia Kadayif Chocolate with Pistachio Dubai Style. Herkunft: Türkei, 100 g: 7,99 Euro

MEHR ZUM THEMA

Dunkles Naschwerk im Öko-Test
Ausgerechnet Lindt-Schokolade ist "ungenügend"

Das Ergebnis? Ernüchternd. Einzigartigen Geschmack oder herausragende Qualität fanden die Tester nicht, dafür aber Schimmelpilzgifte und Fettschadstoffe. Zudem waren vier Tafeln bis auf Lindt und Fex irreführend gekennzeichnet. So wurden zum Teil Zusatzstoffe nicht genannt und es fehlten Hinweise für Allergiker. Zutatenlisten und Nährwertangaben waren nicht korrekt. Die beiden Schokoladen aus Dubai waren sogar deutlich mit Schimmelpilzgiften und Fettschadstoffen belastet. Die anderen vier waren zwar in puncto Schadstoffe unauffällig, aber kulinarisch keine Besonderheit.

Alle Dubai-Schokoladen enthalten eine Füllung aus Pistazien und ausgebackenen Teigfäden. Diese Engelshaar oder Kadayif genannten Fäden sind eine klassische Zutat orientalischer Süßspeisen. Sie verleihen den Tafeln im Test eine leichte bis deutliche Gebäcknote und ein knuspriges Mundgefühl. Einen kräftigen Pistaziengeschmack beschrieben die eingesetzten Prüfpersonen nur ein einziges Mal: bei der Schokolade von Le Damas. Alle anderen schmeckten nur allgemein nussig. Die Tafel von Chocovia erinnerte geschmacklich an Nougatcreme, die von Muya fiel mit einer Spekulatiusnote auf.

Quelle: ntv.de, awi

Süßwaren | Zucker | Verbraucher | Lebensmittel | Tests | Stiftung Warentest | Dubai